La Capitainerie

FOOD TRUCK-TRAITEUR

MARIAGES

2019

NOS VALEURS

À La Capitainerie, **nous épluchons, nous émincons, nous mijotons, bref: nous cuisinons !**
Toutes nos crêpes et galettes sont confectionées à partir de produits issus de l'**agriculture locale, si possible biologique.**
Nous mettons un point d'honneur à la **qualité, la fraîcheur et la proximité de nos produits.**

NOTRE EXPÉRIENCE

Vous recherchez un food truck spécialiste des mariages et des événements, et qui vous certifie une qualité tant bien que dans le goût que dans leur présentation ?
Faîtes confiance à La Capitainerie !
Marion vous accompagne tout au long de votre événement et s'adapte à vos souhaits et vos besoins.

La Capitainerie
FOOD TRUCK-TRAITEUR

NOS ENGAGEMENTS ÉCO-RESPONSABLES

La vaisselle jetable biodégradable et recyclable est incluse gratuitement dans toutes nos prestations.
Nos couverts sont en bois, nos assiettes en pulpe de coco.

Nos produits et farines proviennent en majorité de circuits courts afin de dynamiser l'économie locale bretonne.

NOTRE UNIVERS

Outre la jolie caravane noire et blanche, La Capitainerie met un point d'honneur à ce que ses crêpes sucrées ou salées soient sublimées, présentées avec harmonie et pleine de **petits détails qui font toute la différence.**
Notre décoration sera en accord avec la votre.

Avec La Capitainerie, rien n'est laissé au hasard !

LE PLANNING DE VOTRE MARIAGE

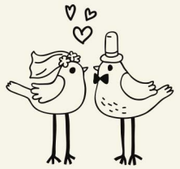
Un beau jour — Elle a dit “Oui” !

M - 12 — Fixer une date et trouver un lieu

M - 8 — Devis et réservation avec La Capitainerie - Nombre d’invités approximatif - Acompte de 30%

M - 2 — Choix final de votre menu et ajustement du nombre d’invités

M - 1 — Validation finale du nombre d’invités - Ajustement des derniers détails, emplacement du food truck, décoration... - Deuxième acompte de 30%

D- DAY —  Cocktail & repas de mariage

J + 1 — Brunch du retour de noces

La Capitainerie

FOOD TRUCK-TRAITEUR

VOTRE REPAS SERA POUR NOUS AVANT TOUT UN MOMENT DE PARTAGE, SACHEZ QUE NOUS NOUS ENGAGEONS À VOUS SATISFAIRE LE MIEUX POSSIBLE.

Nous savons qu'il n'est jamais facile de savoir par quoi commencer quand on organise un événement. Nous avons pensé à tout pour vous aider à faire votre choix.

Ce qui est inclus dans chacune de nos prestations

- Notre jolie caravane
- La vaisselle biodégradable et compostable
- Une décoration unique, fleurie et en accord avec votre univers
- Un barnum ou deux en cas de mauvais temps
- Notre mobilier et tables buffet
- Des produits de qualité, de saison, travaillés et revisités

<u>À prévoir en supplément:</u>
- Les frais kilométriques au delà de 30kms de Landerneau
- Les crêpiers au delà de 40 convives afin de garantir un service fluide et agréable
Tarifs et conditions sur notre page FAQ

Provenance de nos produits

Farines de Bretagne IGP: Bohars (29)
Oeufs: Taulé (29)
Lait: Pont-Scorff (56)
Jambon: Landévennec (29)
Emmental: Plouédern (29)
Andouille: Saint-Pol-de-Léon (29)
Saucisses: Kervignac (56)
Cidre et Jus de pommes bio: Plestan (22)

COCKTAIL

POUR LES YEUX ET LES PAPILLES

Pour un apéritif, un vin d'honneur ou pour une simple mise en bouche, l'équipe de La Capitainerie a sélectionné une palette de mini crêpes de blé noir et de froment sous forme de blinis, de samoussas ou de roulés gourmands.

BOUCHÉES TRADITION

Salé

- Samoussa jambon fromage
- Roulés au fromage frais et jambon a l'italienne
- Roulés de chèvre frais et miel de fleurs

Sucré

- Roulé chocolat maison & noix de coco
- Blinis caramel au beurre salé

BOUCHÉES GOURMANDES

Salé

- Roulés au beurre de saumon fumé
- Mini burgers à la rillette de maquereaux
- Rillettes de thon à la betterave et au pamplemousse rose
- Blinis confit d'oignons

Sucré

- Roulés chocolat maison et amandes caramelisées

BOUCHÉES PRESTIGE

Salé

- Galette saucisse revisitée
- Aumonieres de saumon, fromage frais et ciboulette

Sucré

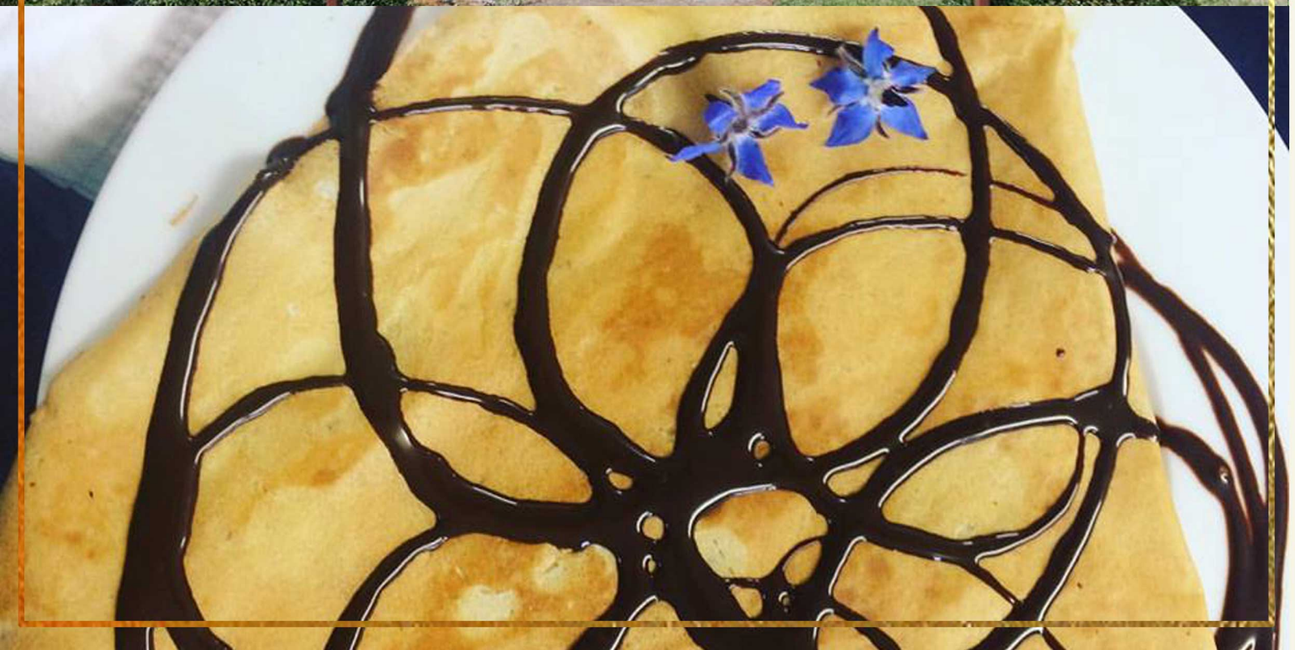
- Moelleux chocolat & crêpe
- Triangles de froment aux pommes confites & caramel au beurre salé
- Makis de riz au lait et fruits frais

- 6 pièces au choix entre les bouchées tradition et bouchées gourmandes: 5.90€/personne
- 6 pièces au choix entre les bouchées tradition, bouchées gourmandes et prestige: 7€/personne
- 9 pièces au choix entre les bouchées tradition et bouchées gourmandes : 8.90€/personne
- 9 pièces au choix entre les bouchées tradition, bouchées gourmandes et prestige: 9.50€/personne

LES PETITS +

- DIPS DE LÉGUMES, CHIPS DE BLÉ NOIR, HOUMOUS & GUACAMOLE MAISON: 1,9€/PP
- FORMULE BOISSONS: BAR À JUS FRAIS MAISON & BAR À CIDRE OU BIÈRE (PRESSION): 3,6€/PP*

*pour environ 2,5 verres par personne



Menu #1

2 crêpes blé noir + 2 crêpes sucrées

à partir de 13€ pp

BLE NOIR

- ☐ **LA COMPLÈTE** Oeuf fermier, jambon, emmental (la même pour tout le monde)

Puis une crêpe au choix. 2 garnitures seront à choisir lors de la réservation parmi celles ci-dessous:

- ☐ **LA COMPLÈTE ANDOUILLE** Andouille de Bretagne, oeuf fermier, emmental
- ☐ **LA BIQUETTE** Chèvre, miel de fleurs, roquette
- ☐ **LA GRECQUE** Feta, tomates fraiches, salade, crème de balsamique
- ☐ **LA SICILIENNE** Tomates fraiches, mozzarella & pesto maison, salade et crème de balsamique (+0.2€/p)
- ☐ **LA FORESTIÈRE** Champignons, sauce forestière maison, oignons, emmental (+0.2€/p)
- ☐ **LA BRETONNE** Andouille de Bretagne, compotée de pommes maison, échalotes (+0.4€/p)
- ☐ **LA RUSTIQUE** Champignons, à la crème, compotée d'oignons au cidre, emmental, lardons (+0.4€/p)

FROMENT

BEURRE- SUCRE

CHOCOLAT MAISON

CARAMEL AU BEURRE SALÉ MAISON

CONFITURE DE FRAISES DE PLOUGASTEL

Miam Miam

- Crème chantilly maison: +0,10€ par pesonne
- Bananes: +0,16€ par personne
- Fraises: +0,16€ par personne

FORMULE BOISSON ALL INCLUSIVE: 4.90€/personne

Cidre ou bière pression, jus de pommes bio, eau plate, eau gazeuse, café & thé bio. À volonté !*

*Pas de service au verre.
Boissons à volonté le temps de notre prestation uniquement.

Menu #2

{ à partir de 15€ pp }

2 crêpes blé noir + crêpes sucrées à volonté

BLE NOIR

- ☐ **LA COMPLÈTE** Oeuf fermier, jambon, emmental

Puis une crêpe au choix. 2 garnitures seront à choisir lors de la réservation parmi celles ci-dessous:

- ☐ **LA COMPLÈTE ANDOUILLE** Andouille de Bretagne, oeuf, emmental
- ☐ **LA BIQUETTE** Chèvre, miel, roquette
- ☐ **LA GRECQUE** Feta, tomates fraiches, salade, crème de balsamique
- ☐ **LA VÉGÉTARIENNE** Emincé de poireaux, chèvre, crème au citron
- ☐ **LA SICILIENNE** Tomates fraiches, sauce pesto maison, mozzarella, salade (+0.2€/p)
- ☐ **LA FORESTIÈRE** Champignons, sauce forestière maison, oignons, emmental (+0.2€/p)
- ☐ **LA BRETONNE** Andouille de Bretagne, compotée de pommes maison, échalotes (+0.4€/p)
- ☐ **LA RUSTIQUE** Champignons, sauce forestière maison, oignons, emmental, lardons (+0.4€/p)
- ☐ **LA GALETTE SAUCISSE (crêpe roulée)** Saucisse de Bretagne, moutarde à l'ancienne (+0.6€/p)
- ☐ **LA NORVEGIENNE** Saumon, crème au citron, pousses d'épinard (+0,6€/p)

FROMENT

BEURRE - SUCRE
CHOCOLAT MAISON
CARAMEL AU BEURRE SALÉ MAISON
CONFITURE DE FRAISES DE PLOUGASTEL
CHOCOLAT MAISON - NOIX DE COCO

MIEL - CITRON FRAIS
CRÈME DE MARRONS
CRÈME CHANTILLY: +0,10€ PAR PESONNE
BANANES: +0,16€ PAR PERSONNE
FRAISES: +0,16€ PAR PERSONNE

FORMULE BOISSON ALL INCLUSIVE: 4.90€/personne

Cidre ou bière pression, jus de pommes bio, eau plate, eau gazeuse, café & thé bio. À volonté !*

*Pas de service au verre.
Boissons à volonté le temps de notre prestation uniquement.

Menu #3

Tout à volonté !

à partir de 17€ pp

BLE NOIR

4 garnitures à choisir lors de la réservation parmi celles ci-dessous:

- **LA COMPLÈTE** Oeuf fermier, jambon, emmental
- **LA COMPLÈTE ANDOUILLE** Andouille de Bretagne, oeuf, emmental
- **LA BIQUETTE** Chèvre, miel de fleurs, roquette
- **LA GRECQUE** Feta, concassée de tomates, roquette
- **LA VÉGÉTARIENNE** Emincé de poireaux, chèvre, crème
- **LA SICILIENNE** Tomates fraiches, sauce pesto maison, mozzarella, salade, creme de balsamique (+0.2€/p)
- **LA FORESTIÈRE** Champignons, sauce forestière maison, compotée d'oignons, emmental (+0.2€/p)
- **LA BRETONNE** Andouille de Bretagne, compotée de pommes maison, échalotes (+0.4€/p)
- **LA RUSTIQUE** Champignons, sauce forestière maison, oignons, emmental, lardons (+0.4€/p)
- **LA GALETTE SAUCISSE (crêpe roulée)** Saucisse de Bretagne, moutarde aux algues (+0.6€/p)
- **LA NORVEGIENNE** Saumon, crème au citron, pousses d'épinard (+0.6€/p)
- **LA NORDIQUE** Fondue de poireaux, saumon, crème, salade (+0.8€/p)
- **LA GUEULE DE BOIS** Reblochon, pommes de terre, lardons (+0.8€/p)
- **LA SUPER GALETTE SAUCISSE (crêpe roulée)** Saucisse de Bretagne, moutarde aux algues, emmental, confit d'oignons maison (+0.8€/p)

FROMENT

BEURRE - SUCRE
CHOCOLAT MAISON
CARAMEL AU BEURRE SALÉ MAISON
CONFITURE DE FRAISES DE PLOUGASTEL
CRÈME DE MARRONS
NUTELLA MAISON
POMMES CARAMELISÉES
FRUITS ROUGES GELÉS - CHANTILLY
CHOCOLAT MAISON - NOIX DE COCO
MIEL - CITRON FRAIS

OPTIONS:
CRÈME CHANTILLY: +0,10€ PP
BANANES: +0,16€ PP
FRAISES: +0,16€ PP

FORMULE BOISSON ALL INCLUSIVE: 4.90€/personne

Cidre ou bière pression, jus de pommes bio, eau plate, eau gazeuse, café & thé bio. À volonté !*

*Pas de service au verre.
Boissons à volonté le temps de notre prestation uniquement.

Le Brunch

15€ pp

Idéal pour se remettre des émotions de la veille
Durée du service: 2h30 - À partir de 11h

- Kouigns (pancakes bretons) à garnir soi-même:
Chocolat maison, caramel au beurre salé maison, confitures de saison, beurre, sucre, noix de coco, miel de fleurs

- Mini galettes cuisinées dans la caravane et à garnir au choix:
jambon, emmental, fromage de chèvre, saumon.

- Fruits frais et de saison

- Dips de légumes de saison, houmous & guacamole maison

- Pain frais

- Assortiment de fromages

- Oeuf sur le plat ou en omelette

BOISSONS

5.90€ pp

A volonté pendant 2h30

- Café bio & thé bio
- Chocolat chaud
- Lait
- Jus de fruits de saison
- Eau détox maison
- Cidre fermier
- Eau plate & eau gazeuse

DRINKS !

FORMULE BOISSON ALL INCLUSIVE: 4.90€/personne

Bar à cidre (ou bière) ou cidre en bouteille, jus de pommes bio, eau plate, eau gazeuse, café &thé bio. À volonté !*

*Pas de service au verre. Boissons à volonté le temps de notre prestation uniquement.

Le Bar à Jus

Tout frais, tout maison !

Au choix:

Citronnade - Jus de pommes bio -
Sirop de gingembre - Thé glacé à la cannelle

- 1 jus au choix = 0,90€ / personne
- 2 jus au choix = 1,70€ / personne
- 3 jus au choix = 2,40€ / personne
- 4 jus au choix = 3,10€ / personne

Le Bar à Cidre ou Bière

Parcequ'une bonne soirée ne s'est jamais déroulée autour d'un verre d'eau

Cidre pression ou Bière Britt pression:

Pour 1 verre: 1,6€/personne
Pour 2 verres: 3€ /personne
Pour + de 2 verres: 4€/personne

Ce tarif inclus la location du bar en bois, la tireuse, les gobelets et le changement des fûts.

A l'unité:

Bouteille de cidre Bio Kerloick: 3,20€/bouteille

Café et thé bio: 1,60€/personne

VOS QUESTIONS

A QUELLE HEURE ARRIVEZ-VOUS ?

Notre équipe arrive ***environ 2 heures avant le début de votre réception***. A l'heure convenue, nous sommes prêts à servir vos invités. Le service dure 2h30 pour un repas crêpes, 2h pour un apéritif/vin d'honneur et 2h pour le bar à crêpes, hors préparation et rangement du matériel.
Si vous souhaitez un service plus rapide, merci de nous en informer.

DE QUOI AVEZ-VOUS BESOIN ?

Nous avons besoin d'un accès à deux prises électriques à moins de 40m de l'emplacement de notre caravane, nous avons les rallonges nécessaires. Pour tout le reste nous sommes 100% autonomes !

OÙ PLACER VOTRE CARAVANE ?

L'emplacement de la caravane doit être le plus plat et stabilisé possible.
Exemple: bitume, petits graviers, stabilisé.
Afin d'éviter tout risque d'enlisement, nous ne pouvons pas faire rouler notre caravane sur de l'herbe trop humide.
Les dimensions de notre caravane: {4m de long x 2m de large x 2,5m de haut}
Attention, pas de barnum, d'arbres ou de voûte sur le passage et à l'emplacement souhaité.
Nous nous gardons la possibilité de refuser un emplacement si celui-ci risque d'endommager notre caravane/matériel.

COMMENT SE DÉROULE LE REPAS ?

Vos invités viennent se servir au pied de la caravane, la file d'attente qui se forme devant le food truck permet de créer une ambiance sympa et conviviale.
Une fois le service terminé et que tout le monde est rassasié, nous partons discrètement.

QU'EST CE QUI EST INCLUT DANS LE TARIF ?

La prestation inclut la vaisselle à usage unique biodégradable et compostable {assiettes, couverts et serviettes}, la location de la verrerie (pour l'option boisson uniquement) et la présence de 1 crêpier.
Tous les ingrédients sont fournis par La Capitainerie. Toutes nos préparations sont faites maison et issues si possible de l'agriculture biologique.
Notre métier est une passion et nous avons à cœur de conserver le concept de crêpes bretonnes à l'ancienne préparées à la main. Nos galettes sont pur blé noir, nous utilisons des produits locaux et de qualité.

COMMENT SONT CALCULÉS LES FRAIS DE TRANSPORT ?

Un forfait de 0.50 € par kilomètre est appliqué pour l'aller et le retour au delà de 30 kms de Landerneau.
Pour les prestations en soirée en dehors du Finistère, des frais d'hébergement pourront être demandés.

NOUS SERONS TRÈS NOMBREUX AU REPAS, ARRIVEREZ-VOUS À SERVIR TOUT LE MONDE DANS LES TEMPS?

Le nombre de crêpiers est fonction du nombre de convives et surtout du type de prestation. Nous établierons ensemble vos besoins afin de prévoir le nombre de crêpiers suffisant pour votre événement.
Crêpier supplémentaire: 29€/heure. Calcul effectué sur le temps total passé sur place.
Les heures supplémentaires non prévues au devis sont facturées 40€/h et réajustées sur facture, après la prestation.

TOUS VOS CRÊPIERS CUISINENT-ILS DANS LA CARAVANE ?

Non, deux ou trois crêpiers maximum à l'intérieur de notre toute petite caravane. Au delà, nous installons nos bar en bois, derrière lequel les crêpiers en plus cuisinent.
Nous fournissons tout notre matériel.

UN BAR À CIDRE, CHOUETTE ! MAIS COMMENT CELA SE PASSE ?

Pour la location du bar à cidre, prévoir un emplacement proche d'une prise eléctrique et à l'abri de la pluie.
Nous nous occupons de changer les fûts lorsqu'ils sont vides.
Attention, nous repartons avec le bar à cidre à la fin de notre prestation.

POUR TOUTE AUTRE QUESTION, NOUS SOMMES BIEN SUR A VOTRE DISPOSITION PAR TÉLÉPHONE OU PAR EMAIL.
FAITES NOUS FAIRE PART DE TOUTES VOS ENVIES, DE VOS CONTRAINTES ET DE VOS QUESTIONNEMENTS… N'HÉSITEZ PAS, NOUS SOMMES LÀ POUR VOUS !

VOTRE REPAS SERA POUR NOUS AVANT TOUT UN MOMENT DE PARTAGE, SACHEZ QUE NOUS NOUS ENGAGEONS A VOUS SATISFAIRE LE MIEUX POSSIBLE

La Capitainerie
FOOD TRUCK-TRAITEUR

La Capitainerie

FOOD TRUCK - TRAITEUR

CONDITIONS GENERALES

OBJET

LA CAPITAINERIE vous propose des prestations de traiteur pour vos cocktails, mariages, cohésions d'équipes, réunions de travail, etc...
Le fait de passer commande implique l'acceptation formelle des présentes conditions générales de vente, sauf dérogation de La Capitainerie

DEVIS ET COMMANDES

Un devis est remis systématiquement au client. Ce document détermine avec précision l'ensemble des prestations proposées par La Capitainerie selon les besoins exprimés par le client.
Les commandes ne sont définitives qu'à réception par La Capitainerie
de la confirmation écrite de la commande et d'un acompte représentant 30 % du montant TTC du devis prévisionnel, encaissé à réception ou accord passé avec le client. Toute commande n'est validée que lorsque La Capitainerie donne son accord signé.
Afin de confirmer sa commande, le client retournera à:

LA CAPITAINERIE
28 rue Penn Ar Prat
29800 Landerneau

son devis et les conditions générales de vente, en apposant la mention « bon pour accord » suivie de sa signature.
Pour toute location du Bar à Cidre, un chèque de caution de 500€ vous sera demandé. Ce dernier ne sera pas encaissé et vous sera restitué après la location.
Pour faciliter l'organisation de votre événement vous pouvez joindre de suite votre deuxieme chèque d'acompte qui sera encaissé 1 mois avant le début de votre récéption.
La confirmation écrite de la commande doit être communiquée à La Capitainerie trente (30) jours au moins avant la date de la réception.

TARIF – CONDITIONS DE PAIEMENT – PENALITÉS DE RETARD

TVA non applicable, art. 293 B du CGI. Le règlement s'effectue : Par chèque ; Virement; Pay Pal ou espèces. Les tarifs indiqués sur les devis sont ceux en vigueur au moment de leur élaboration. Un devis est valable trois (3) mois. Passé ce délai et en l'absence de confirmation de la part du client, les tarifs, modalités de réservation et conditions générales de vente pourront y être revus.

Les règlements s'effectuent de la manière suivante :
- 1er acompte de 30 % encaissé lors de la réservation
- 2ème acompte de 30 % un mois avant la réception
- le solde à la fin de la réception ou à réception de facture selon les accords passés.

Toutes les factures sont payables au comptant. Le non règlement des échéances entraînera pour les échéances d'avant réception, une suspension de la réservation et pour celles d'après réception des pénalités de retard égales à 3 fois le taux d'intérêt légal.

MODIFICATION DE LA COMMANDE

Toute modification de commande doit intervenir au minimum un (1) mois avant la date de la réception. Le nombre définitif de convives doit être communiqué par mail à La Capitainerie dans le même délai.
Le client ne pourra pas déduire le nombre de convives de plus de 10 personnes par rapport à son devis initial.
Ce nombre de convives servira de base à la facturation et ce même s'il s'avérait le jour de la réception que le nombre de convives soit inférieur. A l'opposé, s'il s'avérait que le nombre de convives soit supérieur et que La Capitainerie n'en n'a pas été informée dans le délai de un (1) mois avant la date de la réception, celle-ci ne pourrait assurer une prestation satisfaisante, par manque de stock ou par sous-effectif, ce qui porterait préjudice à l'image de La Capitainerie. Ainsi, à titre de dédommagement, La Capitainerie serait contrainte de tenir compte du nombre réel de convives présents lors de la réception pour établir une nouvelle facture.

ANNULATION DE COMMANDE

Le client doit informer dans les meilleurs délais et par écrit (mail ou courrier) La Capitainerie de toute annulation de commande.
En cas de notification d'annulation reçue plus de trois (3) mois avant la date de la réception, l'acompte versé par le client à la commande lui sera restitué dans les huit (8) jours de la notification. En cas de notification d'annulation reçue moins de trois (3) mois avant la date de la réception, La Capitainerie conservera l'acompte versé à titre d'indemnités.
En cas de notification d'annulation reçue moins de un (1) mois avant la date de la réception, le client devra régler la totalité du montant de la prestation figurant au devis.

LITIGES

Les présentes conditions générales de vente sont soumises à la loi française.
Tout différend entre LA CAPITAINERIE relatif à ces conditions générales de vente, à défaut de solution amiable, sera de la compétence du Tribunal de commerce de Brest.

Date: Signature précédée de "Bon pour accord":